

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar adalah salah satu jenis tanaman pangan yang sudah lama dikenal dan ditanam oleh para petani di berbagai wilayah Nusantara. Tanaman ini memiliki nilai ekonomi dan sosial yang cukup tinggi, karena dapat digunakan sebagai bahan pangan yang sangat berguna, seperti industri makanan, industri farmasi, kecantikan, maupun sebagai pakan ternak. Ubi jalar memiliki potensi besar untuk meningkatkan produksi, dan umbinya bisa diolah menjadi berbagai jenis produk yang dapat mendorong perkembangan industri pangan, seperti camilan atau snack (Yasin & Pudjiastutik, 2019).

Masyarakat setempat umumnya hanya menjual ubi ungu dalam bentuk umbi segar tanpa melakukan proses pengolahan lebih lanjut, sehingga nilai jualnya rendah dan keuntungan yang diperoleh petani masih terbatas. Sementara itu, ubi ungu memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah, salah satunya dalam bentuk lumpia ubi keju *frozen*.

Lumpia ubi keju *frozen* adalah makanan berbentuk gulungan terbuat dari kulit lumpia yang diisi dengan campuran ubi ungu dan keju prochis spready. Produk ini diproses menggunakan metode vakum dan dibekukan untuk menjaga kualitas produk serta memperpanjang daya simpan. Lumpia ubi keju *frozen* memiliki rasa manis alami dari ubi ungu dengan tambahan gula dan susu kental manis serta rasa gurih dari keju, sehingga menghasilkan perpaduan rasa yang unik. Selain itu, harga yang ditawarkan juga cukup terjangkau sehingga dapat menjadikan sasaran para remaja yang suka mencoba berbagai jenis kuliner.

Frozen food (Makanan Beku) adalah makanan yang sudah diproses dan dikemas dalam bentuk setengah matang. Untuk dikonsumsi, makanan ini perlu diproses kembali dengan cara digoreng. Keunggulan makanan beku ini sangat banyak, terutama karena kondisi beku membuat makanan bisa bertahan lebih lama saat disimpan dalam suhu beku. Makanan beku juga bisa menjadi pilihan yang bagus untuk menghemat waktu karena cara memasaknya cukup mudah dan tidak

membutuhkan waktu yang lama. Oleh karena itu, makanan beku semakin populer di kalangan masyarakat saat ini (Sundari, 2024).

Saat ini, usaha makanan di Desa Mrawan masih didominasi oleh produk makanan tradisional seperti keripik, gorengan, dan kue basah. Lumpia yang ada pada umumnya berbahan dasar sayuran atau daging ayam, dijual dalam bentuk siap saji dan jarang dijumpai lumpia yang dominan memiliki rasa manis. Lumpia dalam bentuk *frozen* masih jarang ditemukan, khususnya yang menggunakan bahan dasar ubi ungu. Kehadiran lumpia ubi keju *frozen* dengan isian ubi ungu yang unik serta harga yang terjangkau menjadi inovasi baru yang berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha bagi masyarakat Desa Mrawan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, dapat diuraikan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Lumpia Ubi Keju *Frozen* di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Lumpia Ubi Keju *Frozen* di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran Lumpia Ubi Keju *Frozen*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi Lumpia Ubi Keju *Frozen* di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis usaha Lumpia Ubi Keju *Frozen* di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.
3. Mampu melaksanakan proses pemasaran Lumpia Ubi Keju *Frozen*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, maka tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai berikut:

1. Membantu mengembangkan inovasi produk makanan ringan yang belum ada di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat sekitar tentang mengenai cara memproduksi Lumpia Ubi Keju *Frozen*.
3. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa maupun masyarakat untuk meningkatkan nilai jual.